

Электронный документ, подписанный ПЭП,
хранится в системе электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан:	Потапова М.В.
Пользователь:	potarovamv
Дата подписания:	18.08.2026

Курс	Сентябрь				29 IX - 5 X	Октябрь				27 X - 2 XI	Ноябрь				Декабрь				29 XII - 4 I	Январь				26 I - 1 II	Февраль				23 II - 1 III	Март				30 III - 5 IV	Апрель				27 IV - 3 V	Май				Июнь				28 VI - 5 VII	Июль				27 VII - 1 VIII	Август				Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практики	Итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
	1	8	15	22		6	13	20	3		10	17	24	1	8	15	22	5		12	19	26	2		9	16	2	9		16	23	6	13		20	4	11	18		25	1	8	15	22	6	13	20		2	9	16	23											
	7	14	21	28		12	19	26	9		16	23	30	7	14	21	28	11		18	25	8	15		22	8	15	22		29	12	19	26		10	17	24	31		7	14	21	28	12	19	26	8		15	22	31												
	1	2	3	4		6	7	8	10		11	12	13	14	15	16	17	19		20	21	23	24		25	27	28	29		30	32	33	34		36	37	38	39		40	41	42	43	45	46	47	49		50	51	52												
I															2	7	7	2	2	2												*	*	2	2	2	3	3	3	3	7	7	7	7	7	34	7	4		7	52												
II															2	7	7	2	2	2	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	*	*	2	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	34	7	4		7	52												
III															*	7	7	2	2	2												*	*	2	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	35	6	4		7	52												
IV															*	7	7	2	2	2								4	4	4	4	4	2	2	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	25	5	8	6	8	52												
																																																	128	25	20	6	29	208									

приказом Минобрнауки России № 1047

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕТ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам															
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Контакт. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс			
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. атт.		1		2		3		4		5		6		7		8	
															16	ЗЕТ	16	ЗЕТ	16	ЗЕТ	16	ЗЕТ	16	ЗЕТ	16	ЗЕТ	16	ЗЕТ	8	ЗЕТ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Блок 1	Дисциплины (модули)	198					7128	3646,75	1266	1252	568	560,75	3481,25																	
1.О	Обязательная часть	127					4572	2419,25	786	900	360	373,25	2152,75																	
1.О.00	Физическая культура		6				2	72	68,25		64		4,25	3,75											4	2				
1.О.01	Иностранный язык	3	1, 2				7	252	161		144		17	91	3	2	3	2	3	3										
1.О.02	Деловой иностранный язык			4			3	108	54,5		48		6,5	53,5						3	3									
1.О.03	История России	2	1				4	144	116,75	64	32		20,75	27,25	3	2	3	2												
1.О.04	Основы российской государственности			1			2	72	58,5	18	36		4,5	13,5	3,38	2														
1.О.05	Философия	6					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5											3	3				
1.О.06	Русский язык и культура речи		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2												
1.О.07	Экономика	6					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5											4	4				
1.О.08	Экономика предприятия	7					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5													3	3		
1.О.09	Менеджмент	5					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5									3	3						
1.О.10	Правоведение		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2												
1.О.11	Психология		2				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75			2	2												
1.О.12	Математика	2	1				8	288	146,75	64	64		18,75	141,25	4	4	4	4												
1.О.13	Физика	2					3	108	72,5	32	16	16	8,5	35,5			4	3												
1.О.14	Физическая химия	3					3	108	72,5	32	16	16	8,5	35,5					4	3										
1.О.15	Цифровые технологии		3	4			6	216	36,75		24		12,75	179,25					1	3	0,5	3								
1.О.16	Неорганическая химия	1					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5	4	4														
1.О.17	Органическая химия		2				2	72	36,25	16	8	8	4,25	35,75			2	2												
1.О.18	Биохимия	3					4	144	74,5	16		32	26,5	69,5					3	4										
1.О.19	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5					4	4										
1.О.20	Экология		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75											2	2				
1.О.21	Безопасность жизнедеятельности	6					3	108	56,5	32		16	8,5	51,5											3	3				
1.О.22	Электротехника и электроника	4					4	144	74,5	32	16	16	10,5	69,5						4	4									
1.О.23	Теплотехника	5					3	108	56,5	32	16		8,5	51,5									3	3						
1.О.24	Прикладная микробиология	1					4	144	74,5	16		32	26,5	69,5	3	4														
1.О.25	Безопасность продовольственного сырья	4					3	108	72,5	16		32	24,5	35,5						3	3									
1.О.26	Основные принципы переработки сырья	2					3	108	40,5	16	16		8,5	67,5			2	3												
1.О.27	Холодильная техника и технология в общественном питании	7					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5													4	4		
1.О.28	Сырье и материалы общественного питания		3				3	108	54,25	16	32		6,25	53,75					3	3										
1.О.29	Основы технологии на предприятиях питания		4				3	108	54,25	16		32	6,25	53,75						3	3									
1.О.30	Технология продукции общественного питания	7	5, 6			7	12	432	220	64	32	96	28	212									4	4	4	4	4	4	4	
1.О.31	Маркетинг		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75										2	2					
1.О.32	Основы проектной деятельности		1	2			4	144	72,75		64		8,75	71,25	2	2	2	2												
1.О.33	Проектная деятельность	8	6, 7			8	6	216	96		80		16	120											2	2	2	2	2	2
1.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений, включая элективные дисциплины						71	2556	1227,50	480	352	208	187,50	1328,50																
	Элективные дисциплины (модули)						12	432	217,5	96	96	0	25,5	214,5																
1.Ф.01.00	Физическая культура и спорт		1, 2, 3, 4, 5					328	305,25	16	288		1,25	22,75	4		4		4		4		3							
1.Ф.01.01	Адаптивная физическая культура и спорт																													
1.Ф.01.02	Фитнес																													
1.Ф.01.03	Силовые виды спорта																													
1.Ф.02	Майнор			3, 4, 5			12	432	217,5	96	96		25,5	214,5					4	4	4	4	4	4						
1.Ф.П0	Профиль						59	2124	1010,00	384	256	208	162,00	1114,00																
1.Ф.П0.01	История развития общественного питания		1				3	108	38,25	16	16		6,25	69,75	2	3														
1.Ф.П0.02	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания		2				3	108	38,25	16	16		6,25	69,75			2	3												
1.Ф.П0.03	История русской кухни	1					3	108	40,5	16	16		8,5	67,5	2	3														

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам																
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс				
									Контак. раб.	Лекции					Всего СРС	1		2		3		4		5		6		7		8	
										16	ЗЕ	16	ЗЕ			16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	8	ЗЕ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1.Ф.П0.04	Санитария и гигиена питания	2					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5			4	4													
1.Ф.П0.05	Нутрициология и метаболизм	4					3	108	72,5	16	32		24,5	35,5						3	3										
1.Ф.П0.06	Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	5					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5								4	4								
1.Ф.П0.07	Калькулирование и учет на предприятиях питания		6				3	108	54,25	16	32		6,25	53,75										3	3						
1.Ф.П0.08	Оборудование предприятий общественного питания	6	5			6	6	216	111,75	48		48	15,75	104,25								3	3	3	3						
1.Ф.П0.09	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания		5				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75								2	2								
1.Ф.П0.10	Культура питания народов мира	7					4	144	74,5	32		32	10,5	69,5													4	4			
1.Ф.П0.11	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	8	7				6	216	94,75	32	16	32	14,75	121,25													3	3	4	3	
1.Ф.П0.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7				7	4	144	75,5	32	32		11,5	68,5													4	4			
1.Ф.П0.13	Проектирование предприятий общественного питания	8	7		8		5	180	93,75	32	48		13,75	86,25													3	3	4	2	
	Элективные дисциплины (модули)						9	324	130,75	48	64	18,75	193,25																		
1.Ф.П0.14.01	Кулинарный и кондитерский дизайн		5				3	108	54,25	16		32	6,25	53,75									3	3							
1.Ф.П0.14.02	Гастрономия																														
1.Ф.П0.15.01	Барное дело		8				3	108	38,25	16		16	6,25	69,75															4	3	
1.Ф.П0.15.02	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																														
1.Ф.П0.16.01	Организация функционального питания		8				3	108	38,25	16		16	6,25	69,75															4	3	
1.Ф.П0.16.02	Организация специальных видов питания																														
Блок 2	Практика						33		156				156																		
2.О	Обязательная часть						9		60				60																		
2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)			2			6		48				48					6													
2.О.02	Производственная практика (ориентированная, цифровая)			4			3		12				12								3										
2.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						24		96				96																		
2.Ф.П0	Профиль						24		96				96																		
2.Ф.П0.01	Производственная практика (технологическая)			4			6		24				24								6										
2.Ф.П0.02	Производственная практика (организационно-управленческая)			6			6		24				24												6						
2.Ф.П0.03	Производственная практика (преддипломная)			8			12		48				48																	12	
Блок 3	Государственная итоговая аттестация						9		25				25																		
3.П0	Профиль						9		25				25																		
3.П0.01	Выпускная квалификационная работа бакалавра	8					9		25				25																	9	
ФД	Факультативные дисциплины						7	252	126,75	32	80		14,75	125,25																	
ФД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		5				3	108	54,25		48		6,25	53,75								3	3								
ФД.02	Современные технологии на предприятиях общественного питания		7				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75												2	2				
ФД.03	Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования		7				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75												2	2				

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам																
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Из них						Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс			
									Контакт. раб.					1		2	3	4	5	6	7	8									
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Пром. ат.																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Сводные данные

Всего часов теоретического обучения	198	7128	3646,75	1266	1252	568	560,75	3481,25	26,3 8	26	32	31	22	24	20,5	23	26	26	30	28	27	27	18	13
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	240									26		37		24		32		26		34		27		34
Число курсовых проектов																							2	
Число курсовых работ																			1		2			
Число экзаменов									3		5		4		3		3		4		5		3	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									6		7		3		4		5		6		3		2	

* Без "физической культуры и спорт", "факультативных дисциплин"

Начальник УМУ



Электронный документ, подписанный ПЭП,
хранится в системе электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Нестеров М.И.
Пользователь: nesterovmi
Дата подписания: 17.08.2026

Заведующий кафедрой



Электронный документ, подписанный ПЭП,
хранится в системе электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Потороко И.Ю.
Пользователь: potorokoii
Дата подписания: 14.08.2026

Инспектор УМУ ОПКУД



Электронный документ, подписанный ПЭП,
хранится в системе электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Постникова А.В.
Пользователь: postnikovaav
Дата подписания: 10.07.2026